LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

76e Année. — No 15 15 Août 1959



C. N. 2 C. N. 4

SÉLECTION SANITAIRE

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET — J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1600 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 3500 Fr

TUNISIE et MAROC : 2.500 Frs

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76



réussi
ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — N° 15 15 Aout 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le vrai prix de revient

Je tente de dégager la tendance qui pousse les vignerons à négliger *le but* des opérations culturales au profit de *l'exécution* et de montrer à quels excès elle conduit.

— • —

Elle est l'effet de plusieurs influences conjuguées.

La culture de la vigne est exigeante en main-d'œuvre ; mais les exploitants sont poussés à diminuer sans cesse le temps consacré aux travaux à la main en raison du caractère plus ou moins pénible de ces travaux ou des dépenses de salaires. Cette tendance conduit à exécuter les opérations culturales avec des machines : c'est, je pense, ce qu'on entend lorsqu'on parle de mécanisation.

Les études consacrées à l'organisation du travail ont popularisé les méthodes qui permettent d'agir sur les coûts de production.

Cette popularité est devenue si grande que des agriculteurs sont à peu près sur le point de croire à la primauté de ces questions sur toutes les autres. Et il n'y a pas que les agriculteurs.

On a développé considérablement les études relatives à la gestion des exploitations, au calcul des prix de revient, etc..., qui sont des problèmes très intéressants en eux-mêmes et pour les personnes extérieures à la production, très intéressants également pour les producteurs.

On a aussi souvent insisté auprès des producteurs sur la nécessité de « savoir vendre » et de procéder à l'étude des marchés ; en négligeant de mettre l'accent sur l'existence de « groupes de pression » inexpugnables, cette insistance est restée académique, mais elle a persuadé les exploitants que vendre peut être plus important que produire.

Caractérisé par des excédents réguliers, le déséquilibre du marché intérieur français du vin a communiqué un caractère accessoire aux problèmes de production : pourquoi produire alors qu'il y a trop de vin...

— • —

Ces diverses tendances se conjuguent dans une attitude commode, excellente en soi, mais qui peut devenir nuisible.

Elle est commode en ce sens qu'il est possible à un mécanicien de parler de mécanisation, à un comptable de parler de gestion, à un économiste de traiter d'économie et à un administrateur d'administrer.

Elle est excellente en développant autour de la viticulture et dans son sein même une activité émanant d'hommes très différents par la formation et les ressources intellectuelles, ce qui en fait une matière extraordinairement vivante.

Mais elle devient nuisible lorsque chacun des spécialistes veut faire une fin de sa spécialité, en tirer une doctrine et exiger qu'on s'aligne sur sa façon de voir. Les producteurs reçoivent alors des recommandations dont ils exagèrent l'importance au point de perdre de vue l'objet des opérations culturales et de centrer leurs efforts non sur cet objet mais sur les moyens d'exécution ; un exemple fera comprendre combien cela peut leur être dommageable.

— • —

Dans une exploitation viticole méridionale très bien tenue, comprenant des vignes palissées, j'ai assisté, par hasard, à la fin de l'automne dernier, à l'application de la fumure.

Un distributeur d'engrais attelé derrière un tracteur marchant à bonne vitesse répandait un engrais minéral à la surface du sol ; un labour de chaussage enfouissait la fumure.

Un chantier parfaitement organisé, sans pertes de temps, avec des trajets étudiés et des gestes rares, donnait à l'opération un caractère rationnel qui aurait séduit un mécanicien, un organisateur, un comptable, etc...

Je jugeai, pour ma part, que tout ce beau travail était inutile et qu'il élevait les dépenses de l'exploitation sans préparer un profit qui les balance. Mes raisons étaient fort simples.

L'engrais utilisé était le sulfate de potasse et l'exploitant justifiait péremptoirement son emploi par les motifs puisés dans ce faux classicisme qui forme si malheureusement l'essentiel de la documentation des vignerons. Le choix me paraissait critiquable : la vigne ne semblait pas manquer de potassium ; elle avait plutôt besoin d'azote ; de plus, la présence de chlorure de sodium dans le sol, rendue vraisemblable par la manifestation du salant à quelques centaines de mètres, était pour inciter à la circonspection dans le choix des fumures.

D'un autre côté, le mode d'application faisait fi de toutes les données pourtant bien établies, qui sont relatives à la lenteur des mouvements du potassium dans le sol, à la fixation de cet élément et à sa rétrogradation sous forme non échangeable dont on sait bien qu'elle est accrue par l'alternative de dessèchement et d'humectation de la terre. Or, il était réalisé un enfouissement seulement temporaire : après le chaussage effectué, le déchaussage pratiqué à la sortie de l'hiver devait inévitablement ramener en surface la couche enrichie en potassium et la soumettre au dessèchement.

De plus, la répartition uniforme en surface enlevait à l'opérateur toute possibilité de bénéficier des effets positifs de la localisation de l'élément fertilisant.

L'effet de la fumure ne pouvait être que très faible et il était aléatoire.

— • —

A la lumière de cet exemple on peut s'interroger sur la portée réelle du calcul du coût d'une opération et des efforts par lesquels on veut « rationnaliser » son exécution si l'on ne met pas en face le profit que l'on peut en attendre. Or, si les gens sont enragés pour calculer ce qu'ils disent être le prix de revient, ils mettent bien moins d'ardeur à prévoir le résultat de leurs entreprises. Et c'est bien regrettable, car il est contraire au bon sens de diminuer des dépenses profitables si, ce faisant, on les rend vaines (et même nuisibles).

Ce n'est pas le prix de revient d'une opération culturale qu'il faut calculer, mais bien celui du résultat qu'elle donne.

— • —

La conclusion de ces commentaires s'adresse à tous ceux qui n'ont à la bouche que les grands mots de productivité, de rentabilité, de prix de revient, de gestion, etc... ; qu'ils ne s'imaginent surtout pas que leurs thèmes forment un domaine scientifique et qu'ils prennent bien garde d'en faire une fausse science, séduisante et facile peut-être, mais combien dommageable. Elle vaut aussi pour les producteurs à qui les arbres ne doivent pas cacher la forêt encore que, je le reconnais, il leur soit souvent bien difficile de distinguer le principal de l'accessoire et le vrai du faux.

J. Branas.

Le Laboratoire de VASSAL

origine et travaux

[SUITE]

SELECTION

Entendue ici dans un sens étroit comme un choix dans un matériel préexistant, la sélection a été effectuée du point de vue sanitaire et du point de vue variétal.

La sélection sanitaire a été fondée sur les symptômes externes du court-noué en tenant compte de la vigueur.

La sélection clonale ne pouvait reposer que sur les caractères morphologiques (couleur du bourgeonnement, découpures des feuilles, port et couleur des rameaux, villosité, etc...) car la fluctuation est un obstacle insurmontable par une sélection au vignoble et en collection fondée sur des caractères physiologiques (rendement, précocité, etc...).

L'objectif a différé selon l'utilisation qui est faite du matériel. Les variétés porte-greffe, producteurs directs et les variétés clones en général n'ont été soumises qu'à la seule sélection sanitaire.

Avec les variétés populations de *V. vinifera* on a cherché à ouvrir le plus possible l'éventail de la variation.

La sélection, dans son ensemble, a été réalisée en trois phases : sélection primaire de l'exemplaire original avec récolte des sarments, sélection secondaire dans la collection de Vassal, comparaison au champ du meilleur matériel.

Sélection primaire. — Elle a été faite avant la récolte des sarments (boutures) dans les vignobles et dans certaines collections (Montpellier, Beaune, Saumur, p. e.). L'exemplaire repéré est marqué pendant la végétation et les sarments sont cueillis au cours d'un second passage sur le terrain. Cette sélection préalable est impraticable lorsque les provenances sont inaccessibles (collections publiques ou privées, pays étrangers).

Sélection secondaire. — Une seconde sélection a été effectuée en tenant compte des différences morphologiques et de l'état sanitaire au cours de l'étude du matériel.

Il y a peu à ajouter à ce qui a été dit des différences morphologiques entre clones de la même population : l'observation s'est bornée au contrôle des données acquises par le premier opérateur et, le cas échéant, au relèvement des caractéristiques omises.

L'état sanitaire a été estimé d'après les caractères externes du court-noué selon les méthodes déjà appliquées au cours des travaux de la section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne ; la variabilité spécifique du syndrome ne permet pas les comparaisons entre cépages différents ; par contre, elles restent valables entre les clones de la même variété population.

La puissance des exemplaires et des clones varie beaucoup avec leur emplacement dans la collection et ces différences altèrent la valeur des comparaisons car les plantes sont affaiblies par plusieurs causes distinctes : court-noué, emplacement défavorable, défectuosités des plants racinés utilisés, formation défectueuse des jeunes souches, etc... L'extériorisation du court-noué est modifiée ; il en a été tenu compte en imputant l'affaiblissement au court-noué même lorsque les symptômes étaient rares ; le cas du Muscat d'Alexandrie évoqué plus loin est un exemple concret.

La sélection pratiquée à Vassal est donc plus rigoureuse que ne l'exigerait la prise en considération du seul état sanitaire ; de cette manière, s'il est vraisemblable que quelques clones intéressants se trouvent éliminés et perdus, il n'y a pas beaucoup de risque que l'inverse vienne à se produire.



Figure 6. — Sélection sanitaire du *Grenache* : à gauche, clone 03404 court-noué 2/5 ; à droite, clone 03702 court-noué 4/5.

GRENACHE NOIR (0034)

003403	Bandol (Var)	C.N. = 2/5
003404	Tavel (Gard)	2
003406	Bédoin (Vaucluse)	2
003410	Visan (Vaucluse)	2
003408	Bédoin (Vaucluse)	2,5
003412	Collection E.M.	2,5
003411	Pontaix (Drôme)	3
003402	Tavel (Gard)	3
003405	Bédoin (Vaucluse)	3
003407	Bédoin (Vaucluse)	3
003409	Visan (Vaucluse)	3
003415	Collection de la Station de Villafranca del Pañadès (Espagne)	3
003413	Collection de l'Institut national de recherches agronomiques de Madrid .	3
003401	St-Genis des Fontaines (Pyr.-Or.) .	3,5
003418	Collection de la Station de Figuiera Haro (Espagne)	3,5

GRENACHE BLANC (0037)

003701	Ponteilla (Pyr.-Or.).	C.N. = 2,5/5
003702	Collection de la Station de Haro. .	4

GRENACHE GRIS (0035)

003505	Collection E.M. 6 B 2.	C.N. = 2/5
003506	Bandol (Var).	2,5
003501	Collection E.M. 6 B 3.	3
003502	St-Genis des Fontaines (Pyr.-Or.) .	3
003504	Collection de la Station de Haro. .	3

Ce matériel de *Grenache* est morphologiquement assez homogène, mais il présente d'importantes différences sanitaires qui justifient à elles seules la sélection.

Chez le *Grenache noir,* le comportement des clones 03, 04, 06 et 10 montre que la coulure si redoutée chez ce cépage est fortement atténuée ; elle ne s'est manifestée qu'une fois depuis l'entrée en production, au cours de l'année 1957, où les grappes ont été plus lâches. L'amélioration du matériel est attribuable à la sélection sanitaire encore qu'elle soit imparfaite et bien que la collection fasse coexister le Grenache avec de nombreuses autres variétés fleurissant en même temps (il est connu que bien des cépages nouent mieux en collection qu'en vignes pleines).

Ces Grenaches ont été introduits dans des champs d'essais ou de multiplication.

MORRASTEL (0009)

000903	Estaing (Aveyron).	C.N. = 0,5/5
000904	Collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade. .	1,5
000907	Collection de la Station de Villafranca del Pañadès (Espagne).	1,5
000906	La Villedieu (Tarn-et-Gar.). . . .	2
000901	Collection E.M.	3
000902	Collection E.M.	3,5
000905	Collection E.M.	5
000909	Collection E.M.	5

Les provenances E.M. sont très court-nouées mais le clone 03 (Estaing) est remarquablement vigoureux et sain. La sélection n'a rencontré aucune difficulté : ce cépage, bien peu multiplié depuis l'invasion phylloxérique, est relativement sain au vignoble.

MUSCAT D'ALEXANDRIE (0308)

030811	Pépinières gouvernementales de Palerme (Sicile).	C.N. = 2,5/5
030808	Collection de l'Ecole d'agr. de Tunis	2,5
030809	Collection de l'Ecole d'agr. de Tunis	2,5
030823	Collection de l'Ecole d'agr. de Tunis	2,5
030820	Collection de l'Ecole d'agr. du Maroc	2,5
030802	Salon de Provence (B.-du-Rh.). .	2,5
030819	Collect. Ecole d'agr. d'Antibes. .	3
030803	Collection E. M.	3
030824	Collection E. M.	3
030814	Collection E. M.	3
030804	St-Genis des Fontaines (Pyr.-Or.) .	3
030818	Sétubal (Portugal).	3
030810	St-Genis des Fontaines (Pyr.-Or.) .	3
030815	Alghero (Sardaigne).	3,5
030813	Collection E. M.	3,5
030821	Collection E. M.	3,5
030801	St-Genis des Fontaines (Pyr.-Or.) .	3,5
030805	Sétubal (Portugal).	3,5
030817	Sétubal (Portugal).	3,5
030816	Collection E. M.	4
030822	Collection E. M.	4
030826	Sétubal (Portugal).	4

Cette variété est très répandue dans le monde et la collection de Vassal est trop pauvre pour donner une juste idée de la valeur comparée des diverses provenances. Celles qui y sont représentées sont très inégales mais aucune n'est parfaitement saine. Les meilleures (origines : Palerme 11, Tunis 08, 09, 23, Maroc 20, Salon 02) sont les plus vigoureuses et parmi elles le clone 11 est régulièrement productif en dépit des quelques fasciations qu'il porte.

Les provenances de collection (Antibes, E. M.) sont médiocres ou mauvaises. C'est aussi le cas du matériel d'origine sarde ou portugaise ; les provenances catalanes (04, 10, 01) sont médiocres, très faibles à Vassal, sans extérioriser cependant beaucoup de symptômes de court-noué.

(à suivre). J. Branas.

Vinifications en Bourgogne

Compte rendu d'une expérience de 1957 qui tend à rechercher les moyens de créer des vins rosés plus bouquetés et de longue conservation.

Il doit être possible d'obtenir des vins rosés par le mélange, avant fermentation, de moûts rouges très colorés et très fruités (élaborés par autolyse due à l'action de la chaleur) avec des moûts blancs, soit de raisins blancs obtenus comme d'ordinaire, ou au contraire chauffés à environ 70° (qui alors donnent un vin analogue à celui de raisins rouges traités de même au point de vue organoleptique), mais qui en diffèrent seulement par la couleur, soit de raisins rouges traités en blanc.

Des expériences ont été organisées au moyen de raisins rouges de Pinot dont la vendange a été vinifiée de trois façons différentes :

1° suivant la méthode traditionnelle (fermentation en présence du chapeau) : témoin.

2° dissolution de l'extrait par action de SO_2, débourbage et finalement fermentation.

3° raisins foulés, traités par la chaleur à 65°, séparation du moût par pressurage et ensuite fermentation.

Et avec des raisins blancs de Chardonnay qu'on a vinifié comme suit :

1° traités comme les rouges, c'est-à-dire avec l'aide de SO_2 selon la pratique courante pour les raisins blancs.

2° les raisins foulés ont été chauffés comme les rouges (en troisième lieu) et la vinification achevée de même.

On obtenait ainsi cinq types de vins différents par leur nature, leur fruité, leur aptitude à une longue conservation et qui pourraient être coupés entre eux dans des proportions variées susceptibles de créer au moins dix types nouveaux de vins rosés.

Ces expériences ont permis en outre de faire des observations dont on pourra tirer des conclusions intéressantes.

Tout d'abord, les trois vins de Pinot ont eu une fermentation malolactique rapide, aussitôt que les conditions de température ont été favorables, tandis que ceux de Chardonnay s'y sont montrés absolument rebelles. Si bien que l'acidité totale est passée de 7,5 gr. à moins de 4 gr. de l'origine jusqu'au mois de mars pour les vins de Pinot dont l'évolution a été identique dans les divers échantillons.

Ceux de blancs ont été caractérisés par une acidité un peu moins forte au début, mais qui a très peu diminué dans les mois les plus froids par précipitation de crème de tartre. La fermentation malolactique ne s'est pas déclanchée malgré les conditions de température favorables.

Il faut en déduire que les conditions alimentaires azotées déficientes qui sont souvent la cause de l'absence ou de la rareté des bactéries lactiques désacidifiantes sont plus fréquentes qu'on peut le supposer d'après le comportement de beaucoup de vins. (Travail de M. Luthi, œnologue suisse, de 1957).

Il semble qu'il existe, à ce point de vue, une grande différence entre le moût de Pinot riche en éléments alimentaires nécessaires aux bactéries lactiques et celui de Chardonnay puisqu'on ne peut compter sur la rétrogradation malolactique.

La solution qui consisterait à utiliser la vendange de Pinot en mélange avec celle de Chardonnay et à vinifier le tout selon un procédé comportant le chauffage serait l'idéal dans ce cas pour obtenir des rosés très bouquetés.

Une autre raison justifierait encore le mélange du Chardonnay avec le Pinot dans la vinification destinée au rosée. C'est l'observation qui a été faite du comportement du vin obtenu par chauffage de la vendange. Ce procédé, qui a pour effet d'enrichir le vin nouveau en matières pectiques, aurait l'inconvénient de provoquer un trouble qui ne disparaît que lentement dans les vins blancs. Les matières pectiques sont certainement aussi abondantes dans les rouges dont l'élaboration a été faite avec une intervention identique de la chaleur, mais ils s'éclaircissent rapidement parce que sans doute les matières tannoïdes provoquent la coagulation de la pectine qui est entraînée dans les lies.

La partie provenant des raisins blancs profiterait de ce phénomène dans un vin rosé ayant pour origine le mélange soumis au chauffage.

Par suite, il doit être plus facile de réaliser des rosés très bouquetés et de longue conservation, point trop acides, c'est-à-dire de qualité bien supérieure à ceux qu'on obtient jusqu'ici ; que d'obtenir de bons vins blancs lorsque la maturité est insuffisante.

ANALYSE DE CES VINS

Traités par :	Blancs		Rouges		
	SO 2	Chaleur	Témoin	SO 2	Chaleur
1° *Décuvage 1957 :*					
Densité	995.0	997.0	996.6	997.8	999.0
Alcool	12°9	12°4	11°1	11°2	11°6
Acid. totale	7,2	6,55	5,80	5,40	5,90
Acid. fixe	6,95	6,20	5,55	5,20	5,70
Acid. volatile	0,25	0,35	0,25	0,20	0,15
Extrait dens.	25,2	28,1	24,4	27,0	30,2
Sucre	1,7	2,5	1,7	1,6	1,9

2° *Fin janvier 1958 :*					
Acid. totale........	7,10	6,60	3,80	3,80	3,80
3° *Fin mai 1958 :*					
Acid. totale........	6,10	......	3,45	3,80	3,80
Acid. volatile.....	0,40	......	0,55	0,55	0,40
Extrait dens.	25,0	......	17,7	19,4	23,0

La dégustation comme l'examen des chiffres de ce tableau font ressortir l'amélioration très importante de la qualité obtenue par chauffage de la vendange. Elle se traduit par l'analyse faite en mai lorsque les vins de Pinot ont fini leur fermentation malolactique et sont dépouillés par l'action du froid, faisant apparaître nettement des caractères différents suivant le procédé de vinification.

Tout d'abord, l'acidité volatile est plus faible pour le vin de vendange chauffée malgré l'absence d'aération qui devait favoriser l'aseptie de tous les échantillons qui sont logés en bouteilles pleines bouchées à la machine.

Ensuite, on peut remarquer que l'extrait est notablement plus fort dans le même cas tandis qu'on aurait pu supposer le contraire, surtout avec le témoin qui devait être plus riche en matières tannoïdes.

On notera encore que l'extrait est très faible pour le vin rouge obtenu par traitement à SO 2, ce qui pourrait servir de caractéristique pour distinguer la provenance du vin en question, tandis qu'il est normal et même assez fort pour celui provenant de vendange chauffée.

En somme, *si ces caractéristiques se présentent généralement dans les vins de Pinot récoltés en terroir non classé ou classé en bas de l'échelle des vins à appellation, il serait normal et légitime qu'ils puissent acquérir une appellation plus avantageuse si on est parvenu à leur donner les qualités correspondantes.*

Et c'est bien ce qui se produit à la vinification faisant intervenir le chauffage à 65-70° ou peut-être davantage, ce qui reste à être précisé par de nouvelles expériences).

Ces qualités, qu'on reconnaît par l'analyse et le comportement des vins, se retrouvent aussi dans leur dégustation.

Ceux des vendanges chauffées sont nettement plus mœlleux, plus corsés, plus fruités et donnent une impression de plénitude comme les vins bien classés. Tout au contraire sont ceux obtenus par les autres vinifications qui sont peu corsés, maigres ; on sent leurs insuffisances sans compter que leur conservation paraît moins assurée d'après l'évolution de l'acidité volatile.

— • —

Expérience organisée en 1958, qui montre qu'on peut obtenir d'excellents vins rouges ainsi que des rosés avec un mélange à parties égales de raisins blancs et rouges aussi colorés et fruités qu'avec des raisins rouges vinifiés par la méthode traditionnelle, tandis que le mélange rouge et blanc est obtenu en pratiquant le chauffage de la vendange.

M. Drouhin nous avait signalé, il y a quelques années, à la suite d'essais qu'il avait pratiqués, que la vendange blanche chauffée au-dessus de 60° donnait un vin ayant des caractères organoleptiques, saveur, fruité et plus tard bouquet, tout à fait identiques à ceux des vins rouges de Pinot.

D'autre part, il est reconnu que les vins blancs ont une fermentation malolactique très difficile à déclancher lorsqu'ils sont logés en petits fûts comme c'est le cas en Bourgogne, tandis qu'elle se produit facilement en Beaujolais où on met les vins nouveaux en fûts de grandes dimensions.

De plus, nous avons proposé dernièrement d'effectuer le chauffage de la vendange sur la moitié ou même les 2/5 de la masse seulement, les parties solubles ayant tendance à flotter et il suffit qu'elles soient chauffées à la température requise pour que l'autolyse se produise.

Le chauffage de tout le moût n'est nécessaire que lorsque la vendange est altérée.

De tout cela il résult eque :

On obtient toute la couleur susceptible d'être dégagée d'un certain volume de vendange rouge en réalisant son chauffage à la température requise, soit par un plongeur électrique, soit par un radiateur à eau chaude ou à vapeur, ou encore formé par un tube rempli d'huile minérale et chauffé par un brûleur.

Et cela peut être effectué à une hauteur variable depuis le fond de la cuve à chauffer mais suffisante pour atteindre toute l'épaisseur du chapeau.

La partie située au-dessous du radiateur restera froide et le moût sera semblable à un moût vinifié en blanc, toute la couleur étant rassemblée dans la partie supérieure chauffée. La séparation pouvant être rendue plus nette et les manipulations facilitées en enfermant le chapeau dans une cage à claire-voie.

Il sera ainsi rendu possible de faire, avec la même vendange :

1° Un vin rouge à couleur renforcée de trois à quatre fois, celle-ci étant rassemblée dans la partie chauffée.

2° Du vin blanc et du rosé avec la partie située au-dessous de la source de chaleur.

3° Avec un mélange de blanc et de rouge employé dans le but d'augmenter le volume de ce vin de qualité.

ESSAIS REALISES

On a pris des quantités sensiblement égales en poids de raisins rouges de Pinot et de raisins blancs de Chardonnay. On les a foulées ensemble puis on a brassé le mélange.

Celui-ci a été introduit dans un fût défoncé servant de cuve auquel on a adapté à travers son trou de bonde un plongeur électrique de 1,6 kw. Ce dispositif permettait de chauffer le contenu du fût au milieu de sa hauteur.

On a donc effectué le chauffage à 75° de la moitié supérieure et on a constaté, comme prévu, que le bas restait froid. Lorsque la température requise a été atteinte, on a retiré, sans l'agiter, avec précaution, depuis le haut, d'abord la vendange chauffée qui contenait presque toutes les pellicules, ensuite de proche en proche la partie froide qu'on a divisé en trois parties. On a ensuite enlevé toutes les matières solides de ces diverses portions. On s'est alors trouvé en présence de quatre lots de moûts, diversement colorés suivant la quantité de pellicules qu'ils contenaient et suivant qu'ils avaient été chauffés ou non.

La tranche supérieure a reçu à peu près toute la matière colorante du total de la vendange, c'est-à-dire celle de la moitié rouge et de la moitié de blanc. Elle était sensiblement équivalente à celle d'un vin fait complètement de raisins rouges.

Les divers lots ainsi séparés et le témoin de vinification ordinaire de Pinot ont été analysés et il a été possible de faire des comparaisons au point de vue de la couleur. On a obtenu les résultats suivants :

	Chardonnay	Pinot	Mélange	Témoin
Densité	1083	1084	1083,5	
Alcool	11°3	11°4		
Acidité	6,2	7,1		

	Moût froid			Moût chaud	Pinot témoin
N°	1	2	3	4	5
Couleur	6,5	8,3	8,3	10,0	8,3

On voit, en examinant ces chiffres, qu'on peut, avec des raisins de Pinot et de Chardonnay en mélange et par moitié, obtenir du vin très coloré (proportion 10 raisin chauffé, contre 8,3, vinification courante, Pinot pur).

Ensuite le moût froid a été homogénéisé de façon à ne constituer qu'un seul lot.

Le vin nouveau a été tiré à peu près clair, voici son analyse :

	Pinot et Chardonnay		Pinot seul
Lots	1 froid	2 chauffé à 75°	3 vinification traditionnelle
Acidité totale..........................	5,20	5,20	4,60
Acidité volatile..........................	0,10	0,15	0,30
Acidité fixe..........................	5,10	5,05	4,30
Vins examinés en fév.-mars :			
Acidité totale..........................	4,00	5,20	4,60
Vins examinés en mai :			
Acidité totale..........................	......	4,40	......
Vins examinés fin mai :			
Acidité totale..........................			
Acidité volatile..........................			
Acidité fixe..........................	3,55	3,5	3,1

L'évolution de l'acidité montre que la fermentation lactique s'est déclanchée de bonne heure dans le mélange blanc et rouge non chauffé tandis qu'elle ne s'est produite qu'avec la chaleur du printemps dans les autres vins nouveaux provenant soit de Pinot seul, soit du mélange Pinot-Chardonnay. Il n'était donc pas question de la nature du moût dans la période de ce déclanchement ; seule peut avoir influé l'abondance des bactéries pour ensemencer le milieu.

Les ferments lactiques sont peut-être parfois trop rares certaines années et, dans ce cas, il y aurait un intérêt évident à conserver des lies riches en ferments lactiques d'une année à l'autre. Il serait alors possible de procéder à cet ensemencement en même temps que s'accomplit la fermentation alcoolique et, dans ces conditions, on pourrait espérer qu'elle soit accomplie chaque année avant les grands froids.

Quoi qu'il en soit, on voit dans quelle direction peuvent se réaliser des progrès à ce point de vue et ce qu'il convient de faire pour y parvenir.

Les essais qui ont été ici décrits ont été effectués avec du Chardonnay et du Pinot uniquement ; or le vin nouveau de Gamay subit la fermentation lactique aussi facilement que celui de Pinot et il sera possible de créer des vins rosés avec un mélange de raisins de Gamay et de raisins blancs de nature variée, en utilisant le chauffage à au moins 60°.

Pourront entrer dans ce mélange : l'Aligoté, le Melon, etc... en Bourgogne et bien d'autres ailleurs. On voit, dès lors, le nombre et la diversité dont peut s'enrichir notre production vinicole.

En résumé, les expériences des années 1957 et 1958 se soldent par un bilan important de possibilités et de progrès nouveaux.

A. MICHEL, directeur de la Station
de recherches œnologiques de Beaune
et P. ARCHINARD.

Une Nouveauté Sensationnelle !

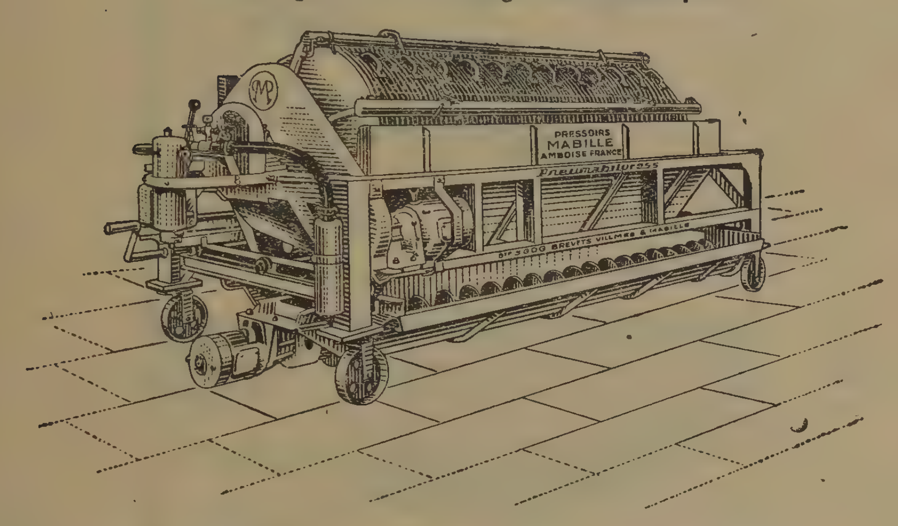
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



- Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
- Assèchement complet sans surpression.
- Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
- Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
- Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
- Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
- Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

" PRESSOIRS MABILLE "

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

BIBLIOGRAPHIE

LES MAIRES ET L'AUTONOMIE MUNICIPALE. — Notre confrère le *Journal des Maires et des Conseils municipaux* vient d'engager une campagne en faveur d'une véritable autonomie communale. Car il ne semble pas aux rédacteurs de cette revue que la Constitution de 1959 puisse garantir aux communes les mêmes droits que celles qui l'ont précédée.

Sans aucune idée politique, mais simplement en pensant que l'autonomie communale doit être préservée, sinon améliorée, le *Journal des Maires et des Conseils municipaux* — paraissant librement et sans aucune attache chaque mois depuis plus de cent ans — veut donner aux Elus municipaux les raisons pour lesquelles ils doivent, plus que jamais, défendre l'autonomie des communes.

Journal des Maires et des Conseil municipaux, 22, rue Cambacérès, Paris (8me). Abonnement annuel : 575 fr. (la seule revue n'ayant pas augmenté son prix en 1959) à verser au C. C. P. 11.961-47 Paris.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

SÉCHERESSE ET BAISSE DES COURS DE LA VIANDE. — La tendance sur le marché parisien de la viande s'est considérablement alourdie après la légère détente enregistrée la semaine dernière.

Les éleveurs ont été obligés, en effet, de décharger leurs herbages en raison de la sécheresse et d'expédier leurs bêtes sur les marchés qui se trouvent ainsi trop largement approvisionnés en cette période de vacances et de fermeture annuelle de nombreuses boucheries.

Les cours ont de ce fait baissé d'une façon sensible et le seuil de déclanchement des achats de soutien a été atteint.

— • —

INTERVENTION DE LA S.I.B.E.V. — La Société Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (S.I.B.E.V.) a procédé depuis le 15 juillet à des achats de quartiers de devant de bœuf sur les marchés de province. A la fin de la semaine dernière, le tonnage retiré du circuit commercial représentait 130 tonnes.

Jusqu'ici, les achats effectués sur le marché parisien étaient de faible importance, mais les professionnels sont convaincus que les offres aux acheteurs de la société seront nombreuses. En conséquence, le Conseil d'administration de cette Société, inquiet de l'évolution actuelle du marché, a demandé aux Ministres intéressés l'autorisation de commencer les achats de carcasses entières de bovins sans attendre la seconde cotation inférieure au prix d'intervention. Une réponse favorable des Ministres déclancherait des achats immédiats tant sur les marchés de province qu'à Paris.

— • —

LE PRIX DU BLE. — Le Gouvernement a fixé le prix des céréales de la campagne 1959-1960. Le prix de base du blé est maintenu à 3.800 francs, c'est-à-dire au « prix-campagne » fixé en février dernier. Ce prix est ainsi en augmentation de 5,67 % par rapport au prix payé l'an dernier qui était de 3.596 francs.

Mais le Gouvernement, conformément aux propositions du Conseil central de l'O.N.I.C., a décidé de procéder à une réforme et à une simplification du système de partage des charges de résorption entre les producteurs. La cotisation de résorption progressive sera supprimée dès maintenant. Les producteurs supporteront les charges de la

résorption des quantités excédant le niveau du quantum de 68 millions de quintaux, dans une proportion différente selon les catégories de producteurs.

La situation favorable de la récolte doit permettre, d'autre part, de constituer sur les excédents la première tranche d'un stock régulateur tendant à garantir la continuité des exportations.

Selon le Ministre de l'Agriculture, l'ensemble de ces dispositions se traduira par un relèvement du prix moyen payé aux producteurs. Cette augmentation sera de l'ordre de 5 % pour les livreurs de 50 quintaux et de plus de 3 % pour les livreurs de mille quintaux. Cette augmentation du prix du blé devrait normalement se traduire par une hausse du prix du pain, question non encore tranchée.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

LE REPORT AU 1er OCTOBRE DE L'OUVERTURE DE LA CAMPAGNE 1959-1960 est maintenant fort critiqué, peut-être parce que l'on s'attend à des vendanges un peu hâtives dans les vignobles autres que ceux du Midi et de l'Algérie.

Ces derniers auront à affronter en octobre la concurrence des vins de l'année des autres régions et surtout ceux de producteurs que les conditions de libération de la première tranche ne viennent pas gêner.

Le commerce dit être réservé devant cette situation nouvelle. On n'envisage pas de grandes variations de prix d'une campagne à l'autre.

Mais la récolte française 1959 peut être très importante et c'est sans doute le fait le plus important.

— • —

LE CANAL DU BAS-RHONE. — Nous empruntons à notre confrère *Le Moniteur Vinicole* le texte d'un communiqué émanant d'un *Comité de défense des agriculteurs du Bas-Languedoc :*

« Des viticulteurs qui, par suite des gelées de février 1956 se sont vus dans l'obligation de reconvertir leur vignoble en cultures maraîchères, prétendent pouvoir donner leur avis sur cette reconversion et dire que la plupart de ceux qui ont essayé des cultures maraîchères reviennent à la vigne. Il faut que les futurs maraîchers et les consommateurs sachent que nous laissons les artichauts sur la plante, que les pommes de terre nouvelles qui avaient débuté à 35 fr. le kilo sont tombées à 18 et 20 fr. Cet hiver, des quantités de poireaux ont été jetés au fossé ; les choux-fleurs sont restés sur la terre.

« Pour le paysan, il n'y a pas de problème de productivité, mais bien un problème de l'écoulement de ses récoltes à un prix qui lui

permette de mener une vie normale. Ce n'est pas les slogans : formation professionnelle, habitat rural, conseiller technique, assainissement, etc..., etc..., qui résoudront le problème agricole. Certains paysans qui ont lancé des cultures fruitières dans notre région, ont montré mieux que quiconque que le paysan savait s'adapter lorsque son intérêt était en jeu et qu'il devait rester libre de disposer de ses terres. Quant à nous, qui avons fait l'expérience, nous pouvons affirmer que rien ne remplace la vigne.

« On nous dit que le prix de l'eau par aspersion sera de 4 fr. 50 le mètre cube, plus la location du matériel, 15.000 fr. par an, plus 10.000 fr. par an pour la pose et la dépose, plus le paiement des détériorations, soit 35.000 fr. par hectare ou 24 fr. le mètre cube.

« Combien faudra-t-il vendre nos légumes pour amortir une pareille somme et qui nous les achètera ? *Le prix de revient de l'eau puisée par nos propres moyens (avec moteur électrique ou à essence) dans notre sous-sol qui en regorge, revient à 2 fr. le mètre cube.*

« Qu'on nous laisse donc cultiver tranquillement nos vignes qui n'ont pas besoin d'eau. »

— • —

OUVERTURE DE LA CHASSE, Saison 1959-1960. — Les dates d'ouvertures générales sont les suivantes :

23 août 1959, à 6 heures : Corse.

30 août 1959, à 6 heures : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales, Vaucluse, Var.

6 septembre, à 7 heures : Ain, Aisne, Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Ardennes, Ariège, Aube, Aveyron, Territoire de Belfort, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Côte-d'Or, Dordogne, Doubs, Drome, Eure, Eure-et-Loire, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Indre, Indre-et-Loire, Isère, Jura, Landes, Loire, Haute-Loire, Loiret, Lot-et-Garonne, Lozère, Maine-et-Loire, Marne, Haute-Marne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Nord, Oise, Pas-de-Calais, Puy-de-Dôme, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Rhône, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Savoie, Haute-Savoie, Seine, Seine-Maritime, Saine-et-Marne, Seine-et-Oise, Deux-Sèvres, Somme, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vendée, Vienne, Vosges, Yonne.

13 septembre 1959, à 7 heures. — Allier, Calvados, Cher, Creuse, Corrèze, Loir-et-Cher, Lot, Mayenne, Nièvre, Orne, Sarthe, Hte-Vienne.

20 septembre 1959, à 8 heures. — Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Manche, Morbihan.

Ouverture anticipée de la chasse à la caille, tourterelle et râle fixée au 15 août 1959 à 5 heures du matin dans les départements de : Ariège, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Basses-Pyrénées, Hautes-Pyrénées, Charante-Maritime (partie Sud).

Ouvertures retardées. — La date d'ouverture de la chasse de certains gibiers est retardée dans certains départements. Il est donc in-

dispensable de consulter l'arrêté ministériel propre à chaque département et qui sera affiché dans les Préfectures, Sous-Préfectures et Mairies.

— • —

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES ANCIENS ÉLÈVES DE L'ECOLE RÉGIONALE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE DE BEAUNE. — Une centaine d'anciens élèves de Beaune ont participé le 19 juillet à cette assemblée qui s'est tenue à Beaune sous la présidence de M. Affre et qui a été l'occasion d'utiles interventions.

M. Trinquet, directeur de l'Ecole, a insisté notamment sur l'intérêt qu'il y aurait à ce que les jeunes gens qui se destinent aux hautes études agronomiques commencent leur enseignement dans les Ecoles régionales ; mais il a été conduit à souligner la pénurie de professeurs d'enseignement général. M. Affre mit l'accent sur les effets sociaux et économiques de l'exode rural et évoqua les moyens de retenir les jeunes gens dans l'agriculture. Il fit finalement approuver la résolution suivante, déjà adoptée par l'U.F.A.E.A. en mars dernier :

— « L'Union française des anciens élèves d'Ecoles d'agriculture du second degré de l'enseignement agricole public, seule représentative à l'échelon national des anciens élèves et anciennes élèves des Ecoles d'agriculture du second degré de l'Etat, réunis en assemblée générale le 18 mars 1959 ;

— « Considérant que l'ordonnance du 6 janvier 1959 et les textes subséquents réorganisant l'enseignement dans les établissements relevant du Ministère de l'Education Nationale ;

— « Considérant la nécessité d'accorder à la formation professionnelle agricole une efficacité égale à celle dont bénéficie la formation des élèves de l'enseignement technique ;

— « émet le vœu :

— « 1° qu'intervienne une réorganisation de l'enseignement agricole en l'harmonisant avec les dispositions prévues par les textes visés ci-dessus ;

— « 2° que le ministère de l'Agriculture et la direction de l'Enseignement agricole soient dotés des moyens nécessaires à l'application de cette réorganisation, moyens calqués sur ceux dont dispose l'enseignement technique ;

— « 3° que l'enseignement agricole soit réorganisé dans un esprit démocratique permettant aux plus humbles de gravir tous les échelons s'ils en ont les capacités, et qu'en conséquence soient prévues :

a) la création de passerelles entre les différents échelons de l'enseignement agricole du deuxième degré ;

b) la création de sections préparatoires aux écoles de l'enseignement supérieur agricole suffisamment nombreuses et bien organisées, ou mieux, l'affectation à cette tâche d'une école nettement spécialisée, afin

que le contingent reçu annuellement dans les Ecoles nationales comporte comme autrefois un pourcentage important d'élèves de l'enseignement du second degré, ce recrutement ayant dans le passé largement fait ses preuves ;

— « 4° que l'U.F.A.E.A. soit représentée dans toutes les commissions chargées de préparer et d'appliquer la réorganisation envisagée, et notamment au sein du haut-comité de l'orientation et de la formation professionnelle. »

— • —

DEUX ECOLES DANS UNE. — Un décret serait en préparation au ministrèe de l'Agriculture pour créer, au sein de l'Ecole Nationale, une section d'Agriculture Africaine qui recevra un enseignement particulier, indépendant de celui donné aux élèves de l'Ecole Nationale d'Agriculture d'Alger et d'un niveau moindre. Cette section accueillera les élèves de l'Ecole Supérieure d'Agriculture Africaine qui disparaîtrait ainsi en tant qu'établissement probablement dès la prochaine année scolaire (octobre 1959).

L'entrée à la section est du niveau du baccalauréat et les études sont sanctionnées par le diplôme d'Ingénieur d'Agriculture Africaine.

Tous renseignements complémentaires peuvent être fournis en s'adressant soit à Maison-Carrée, soit à la Direction de l'Agriculture (Délégation Générale du Gouvernement à Alger).

* * *

On peut se demander quels sont les objectifs que le Directeur de l'Agriculture à Alger entend atteindre par la création d'un nouveau titre d'Ingénieur dans un établissement d'enseignement qui en délivre déjà un autre. Aucun des organismes intéressés et des conseils compétents n'aurait été consulté à ce sujet, ce qui est tout à fait sans précédent.

— • —

JOURNÉES DE MOTOVITICULTURE DE MONTPELLIER, DOMAINE DE LAVALETTE : 15, 16, 17 OCTOBRE 1959. — Comme les années précédentes, les Journées de motoviticulture organisées par l'Institut Technique du Vin, avec la collaboration de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, les Services officiels du Ministère de l'Agriculture et les Organisations professionnelles, auront lieu au Domaine de Lavalette.

Ces Journées se situent dans le cadre de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin de Montpellier (3-18 octobre) et se dérouleront les *15, 16 et 17 octobre 1959*.

Le seuil de rentabilité de la mécanisation et, conjointement, l'influence de l'entr'aide, l'utilisation en commun du matériel, sont les titres du premier thème qui a été choisi et qui doit être développé

au cours de la démonstration et plus particulièrement au cours des conférences.

La pulvérisation pneumatique, dont l'étude est réalisée par les Centres-Pilotes de motoviticulture et de lutte contre le mildiou de l'Institut Technique du Vin, avec la collaboration du Laboratoire de Machinisme agricole de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, fera l'objet du second thème de cette année.

Quant au troisième thème, *le remembrement,* il sera présenté par les Services du Génie Rural au cours d'une conférence et d'une visite d'une commune en voie de remembrement.

Pour tenir compte des désirs de quelques constructeurs, les deux premières journées sont uniquement consacrées aux démonstrations et aux diverses présentations sur le terrain. La troisième journée est réservée aux conférences et aux études techniques.

Voici le programme provisoire qui ne sera pas sensiblement modifié par la suite :

14 octobre : arrivée du matériel — *15 octobre :* 9 h., Début de la Démonstration ; 15 h., Visite officielle — *16 octobre :* Démonstration libre ; Présentations techniques commentées — *17 octobre :* Journée des Conférences : 9 h. 30, Seuil de rentabilité de la mécanisation. Influence de l'entr'aide, de la vulgarisation et de la bonne utilisation du matériel. — 10 h. 45, La pulvérisation pneumatique et la lutte contre le mildiou de la vigne — 14 h. 30, Le remembrement. Conférence et visite d'une commune en voie de remembrement.

— • —

DÉMONSTRATION DE MOTOVITICULTURE DE LAVALETTE. — Thème 1959 : *Seuil de la rentabilité de la motorisation.* — Les organisateurs de la Démonstration de Lavalette n'ont cessé d'utiliser ce grand rassemblement pour promouvoir un certain nombre de progrès que la science moderne met à la disposition des viticulteurs. C'est ainsi que cette Démonstration a toujours été considérée comme une manifestation autant technique que commerciale, et nous sommes de ceux qui pensons que son succès est dû en grande partie à cela ; aussi avons-nous pensé accroître cette année encore la partie technique, et dans ce but les Commissaires généraux seront secondés dans leur tâche d'organisation générale par M. Pélissier, directeur du Domaine de Lavalette, pour tout ce qui est organisation du terrain, et par M. Nadeau, ingénieur agricole au Centre Pilote de Motoviticulture de l'I.T.V. pour la partie extérieure.

M. l'Ingénieur en chef Deltenbach démontrera la nécessité urgente du remembrement et il aura l'occasion d'ici là de vous en entretenir en détail : quant à nous, nous voudrions montrer par de multiples cas « concrets » le seuil de la rentabilité du matériel dans la petite exploitation.

Si nous désirons que les avantages de la motorisation puissent profiter à un plus grand nombre d'exploitations, il va falloir bientôt conseiller à de très petites exploitations de se motoriser, et l'achat, ne fut-ce que d'un motoculteur, sera très lourd pour la trésorerie de ces petits budgets. *Comment arriver à procurer aux petits les mêmes moyens qu'aux grands ?* Voilà le problème que je compte poser à des techniciens, à des exploitants qui ont réussi, à des économistes, à des entrepreneurs, à des constructeurs, etc... Sans attendre leur réponse au moment de la démonstration, nous allons essayer de « débroussailler » le problème pour y voir un peu plus clair dans trois mois. Quels sont les éléments de solutions ?

1° *Usage collectif*. — S'il faut 10 hectares de vignes pour utiliser un tracteur moyen, ils peuvent être atteint par deux viticulteurs de 5 hectares ou quatre de 2 à 3 hectares.

Ces associations peuvent être faites sous forme de CUMA, d'entr'aide, d'achat en commun et utilisation individuelle, d'échanges mutuels d'appareils et de services, de travaux à façons, d'entreprises, que sais-je ?

Comme toutes entreprises humaines, ces associations ont des avantages et des inconvénients. Il s'agit de réduire ces derniers. C'est ce que nous discuterons ensemble sous la conduite de M. le professeur Milhau et de ses collaborateurs.

Sur le terrain même nous présenterons ces associations au travail, c'est-à-dire que quelques-unes d'entre elles viendront avec leur tracteur et les membres expliqueront eux-mêmes au public intéressé la façon la plus rationnelle qu'ils ont trouvée pour utiliser le tracteur sur leur petite exploitation.

Les constructeurs donneront des références de tracteur à usage collectif. Personnellement, j'aimerais avoir le plus de références possible et si des lecteurs connaissent de telles réalisations je leur serais gré de me les indiquer.

2° *Le bon choix*. — Un tracteur bien choisi, bien utilisé, bien adapté, peut être rentable dans une petite propriété dont l'exploitant est particulièrement compétent.

Prenons une comparaison : un animal peut faire du bruit en tapant sur un piano, un homme arrive à tirer quelques sons un peu plus harmonieux, un pianiste fait de la musique, quant au virtuose il arrive à enthousiasmer des salles entières en donnant une âme à son piano.

Ainsi un viticulteur particulièrement compétent arrivera à faire des merveilles avec son tracteur et sur une surface minime, il pourra non seulement l'amortir, mais encore gagner de l'argent, alors que son voisin se ruinera sur une surface double.

La vulgarisation sera donc en permanence à l'honneur à la démonstration, d'abord par la conférence de M. Rauscher, directeur du Centre national d'études et d'expérimentation du machinisme agricole, qui est appelé à être le centre de toute la vulgarisation du machinisme en France, puis par les camionnettes d'assistance de ce Centre qui donneront de nombreuses explications aux visiteurs ; enfin par

les explications des moniteurs du Centre de culture mécanique devant des tracteurs et des moteurs en coupe et en fonctionnement.

Toute cette action de vulgarisation technique sera complétée par des commentaires sur le terrain comme les années précédentes.

3° *Le bon entretien*. — Une ou plusieurs « station service » seront réalisées sur le terrain et montreront comment on entretient correctement des tracteurs de différentes marques. Les visiteurs pourront participer à cet entretien : des salopettes, des outils et des matières premières leur seront confiés. Des prix seront attribués aux meilleures réponses. Des brochures seront distribuées.

4° *Le bon usage*. — Des chantiers organisés par les constructeurs, des techniciens, des entrepreneurs ou même des utilisateurs présenteront une gamme d'appareils dans un travail réel. Des temps pourront être chronométrés, des rendements calculés et des notions de rentabilité établies. Des machines ou des techniques nouvelles, en particulier de pulvérisation pneumatique, pourront être mises en valeur.

5° *L'astuce*. — L'astuce enfin du bricoleur permet de fabriquer à peu de frais avec du matériel simple ou de récupération quelques adaptations particulièrement bien adaptées à l'exploitation, un *Concours de l'ingéniosité* sera doté, comme l'an passé, de nombreux prix. Les intéressés peuvent demander dès maintenant le règlement de ce concours.

Nous trouverons peut-être d'ici les 15, 16 et 17 octobre d'autres techniques à vulgariser, mais dès maintenant nous avons pensé qu'il n'y avait pas que des agriculteurs à notre démonstration et que de nombreux ingénieurs ou techniciens de la construction ou de la terre étaient présents. Pendant ces quelques jours nous aimerions les réunir autour d'une table agréable pour discuter sous forme d'un ou deux *diners débats* des questions d'actualité.

Pour le moment ces sujets ne sont pas encore choisis, car nous serions heureux d'avoir les suggestions de ceux qui désirent participer à ces échanges de vues dont le compte rendu sera largement diffusé.

Au siècle de la technique l'empirisme a perdu une grande partie de ses droits et l'expérience raisonnée doit être connue de tous pour l'appliquer ensuite aux exploitants ; c'est l'un des buts et non parmi les moins nobles de la démonstration de Lavalette, et c'est pourquoi au moment de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin, l'Institut Technique du Vin a demandé aux spécialistes de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier de s'occuper de plus en plus de vulgariser les techniques modernes favorisant l'extension de la motorisation des vignobles.

Roger Lacombe, Commissaire général
des Démonstrations de motoviticulture.

— • —

CENTRE DE FORMATION DE MONITEURS ET DE VULGARISATEURS AGRICOLES de l'*Union des Organisations Agricoles du Sud-Est*, à Anjou (Isère) (téléphone 2) (anciennement Centre de Beaumont-Monteux).

Le Centre vous permet d'obtenir : un perfectionnement intensif, une formation approfondie, un service efficace auprès du monde rural, une situation d'avenir.

Pour tous renseignements, écrire à : Service Enseignement de l'Union du Sud-Est (C.F.M.V.A.), 1, rue Chambonnet, Lyon (Rhône). Téléphone : 37-53-46.

— • —

DEVENIR MONITEUR AGRICOLE. — Certains jeunes de 17 à 30 ans qui ont le goût de l'enseignement peuvent être intéressés par les stages de formation qui permettent à chacun quelles que soient ses études antérieures, de se préparer à la carrière de *Moniteur de Maison Familiale*.

La formation dure un à deux ans suivant le niveau de chacun. Des bourses peuvent être obtenues pour la durée de la formation.

Ces *Centres préparatoires* sont ouverts à tous les ruraux de 17 à 25 ans ayant effectué leur apprentissage agricole. Les études, d'une durée de un an, donnent une formation agricole de base et un complément de formation générale nécessaires pour l'entrée dans les *Centres de formation de Techniciens agricoles* situés à Pontcharra (Rhône), Crépy-en-Valois (Oise) et Anetz (Loire-Atlantique) qui donnent, en un an, une formation technique et générale conduisant au *Certificat de Technicien agricole* qui permet d'accéder à la formation pédagogique de *Moniteur de Maison Familiale d'Apprentissage rural*.

Il est nécessaire d'avoir : 18 ans révolus, suivi un enseignement agricole de base et posséder une formation générale du niveau du brevet et une bonne pratique agricole avec le désir de travailler au service de jeunes ruraux.

Le stage dure onze mois et comprend des cours, visites d'exploitation, travaux de laboratoire, un voyage d'études et des stages pratiques. Les stagiaires ayant obtenu le diplôme se voient proposer un poste de Moniteur en Maison Familiale.

Pour tous renseignements, s'adresser au « Centre National de formation de Moniteurs Agricoles », 5, rue Scribe, Paris (9me).

— • —

LE XXXIme SALON INTERNATIONAL DE LA MACHINE AGRICOLE aura lieu du *Mardi 1er mars au Dimanche 6 mars 1960*, dans le Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris.

Comme cette année, le Salon se tiendra dans le cadre de la *Grande Semaine de l'Agriculture*, en même temps que le « Concours Général Agricole » et les diverses présentations habituellement placées sous l'égide du Ministère de l'Agriculture.

L'ensemble des manifestations qui auront lieu dans la même enceinte et dont l'entrée sera commune, occupera les deux parties du Parc des Expositions de la Porte de Versailles, le Salon étant à nouveau regroupé dans la partie située entre l'avenue Ernest-Renan et le boulevard Lefebvre, sur l'emplacement qu'il occupait en 1959.

Rappelons que les très nombreuses personnalités françaises et étrangères venues visiter le Salon International de la Machine Agricole cette année, ont unanimement reconnu que par la quantité, la qualité, les perfectionnements, la variété et la présentation du matériel exposé, le Salon de Paris se classait en tête des manifestations du machinisme agricole non seulement en Europe mais dans le monde entier.

Le Salon de 1960 sera encore pour ses participants un puissant facteur d'expansion commerciale.

Pour les exposants, la date de clôture des inscriptions est fixée au *1er octobre 1959*.

Tous renseignements peuvent être obtenus en s'adressant au *Salon International de la Machine Agricole*, 95, rue Saint-Lazare, Paris (9e). Téléphone TRInité 97-24.

— • —

STAGES D'ENSEIGNEMENT DE CULTURE MÉCANIQUE. — Le Centre d'Enseignement de Culture Mécanique, annexé à l'Ecole régionale d'Agriculture de Marmilhat (près Clermont-Ferrand), tiendra encore plusieurs stages d'ici la fin de l'année.

Le premier, pour lequel un très petit nombre de places restent disponibles, s'ouvrira le 17 août. Deux autres s'ouvriront en principe dans la deuxième quinzaine de septembre et en octobre.

Les stages durent trois semaines. L'enseignement est gratuit. Le prix de la pension est actuellement de 6.000 francs, avec possibilité de bourses. Il est seulement exigé des candidats d'avoir au moins 17 ans. Pour tous renseignements et pour les inscriptions, s'adresser à Monsieur le Directeur de l'Ecole régionale d'Agriculture de Marmilhat, par Lempdes (Puy-de-Dôme). Tél. 03-27 à Clermont-Ferrand.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Blé. — Le prix de base du blé a été fixé à 3.800 francs, soit 5,67 % en plus par rapport au prix payé l'an dernier : 3.596 fr.

Céréales secondaires. — Les affaires sont inexistantes. Les décrets concernant les prix n'étant pas parus.

En orge de mouture on cote pour la récolte 1958 à la taxe.

En orge de brasserie récolte 1959 prix à fixer plus prime de 2 fr.

Avoine : grise-noire nouvelle récolte, 27 fr. ; noire de Moyen cours 27 à 28 fr. ; blanche-jaune, 26,50 à 27,50.

Maïs : petits grains, à la taxe plus prime de 50 centimes ; gros grains à la taxe ; lots secondaires avec 3 à 6 fr. de moins.

Graines fourragères. — Peu d'affaires. Tendance faible. Aux 100 kilos on cote : trèfle violet, récolte 1959, 28.000 — luzerne, 31.500 — Minette décortiquée, 23-23.500 — Ray-grass, 15.500. — Vesces d'hiver, 5.500-5.600 — Trèfle incarnat actif 20 à 21.000 fr.

Pailles et Fourrages. — Fourrage recherché, mais rare en raison de la sécheresse. Cours en hausse. Luzerne, 12.500 1re coupe ; 2me coupe, 13.500. Trèfle région parisienne, 11.500 — Somme, Bassin Parisien, 10.500 — Vallée de la Garonne, 9.000 — Crau, 11-11.500.

Paille. — De 4.000 à 2.700 suivant régions. Bassin Parisien, Loiret, Eure-et-Loir, Indre et Cher.

Paille d'avoine. — Bassin Parisien, 3.500 — Marne, 2.600 — Seine-et-Marne, Aube, 2.500 — Loiret, 2.400 — Eure-et-Loir, 2.500 — Indre, 2.300 — Cher, 2.400.

Paille d'orge. — 3.800 Nord de la France — Bassin Parisien, 2.800 Marne et Aube, 2.600 — Loiret 2.500 — Indre, 2.200 — Cher, 2.400.

Sons et Issues. — Marchandises très rares. Son gros, 27 fr. ; fin, 29 fr. ; remoulages, 29 à 30 fr. ; demi-blanc, 31 fr. ; blanc, 32 fr. ; farines basses, 32,50 à 33 fr.

Légumes secs. — La chaleur a gêné les récoltes, particulièrement dans le Midi et dans la Vendée ainsi que dans la Beauce. On s'attend à une récolte moyenne.

Pommes de terre. — Marché très calme. Marchandises assez rares. Région parisienne, 23 fr. — Bretagne, 21 à 22 fr. sur wagons logés départ.

Perspectives du marché de la viande :

Gros bovins. — Baisse des cours de 10 à 15 francs par kilo net en toutes catégories.

Bœuf. — de 225 à 238 fr. kilo vif.

Génisses et Vaches. — 230 à 250 francs.

Taureaux. — 190 à 200 fr., ceci dans les qualités extra. En 1re et 2me qualité, 20 % de moins.

Veaux. — La baisse est moins grande que chez les gros bovins. Les veaux blancs poids vif : 340-380 fr. ; 1re qualité, 250 à 290 fr. ; 2me qualité, 220 à 240 fr. ; 3me qualité, 190 à 200 fr.

Moutons. — Baisse des cours signalée également, allant de l'ordre de 20 à 30 fr. par kilo net.

Agneaux extra : 15-18 kilos, 310 à 375 fr. Agneaux blancs, 240-280 fr. (poids vif). — En moutons : de 160 à 230 fr. suivant qualité (poids vif).

Porcs. — Fléchissement de 2 à 3 fr. par kilo vif. Porcs maigres, 250 à 260 fr. — Porcs de viande, 90-100 kilos, 240 à 250 fr. — Porcs gras, 230 à 240 fr. — Porcs de moins de 80 kilos, 210 à 230 fr. — Truies, 180-200 fr. — Verrats, 60 à 80 fr.

- • -

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (3). 9°5 à 11°, 480 à 470. Corbières et Minervois, 10°5 à 11°5, 475 à 470. — Lézignan-Corbières, Corbières, 10 à 12°, 480 à 475. Hautes-Corbières et au-dessus, 12°, 500. Minervois, 10 à 11°, 480 à 475. V.C.C. 9°5 à 11°, 480 à 470. — Narbonne (30). V.C.C. 9 à 11°, 480 à 470 ; 11 à 12°, 470 à 480.

Gard. — Nîmes (3). 9°5 à 10°, 480 ; 10°5, 475 ; 11°5, 490.

Hérault. — Béziers (31). Rouges 9 à 9°5, 490 à 480 ; 9°5 à 11°, 480 à 470. Rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S. 10°, 475. — Montpellier (4). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (29). Vins de pays, 9 à 11°, 485 à 475. Vins d'Algérie rouges récolte 1958 : Alger, 11 à 13°, 615 à 595. Oran, 12°5 à 12°9, 13°1, 13°9, 14° et au-dessus, 610.

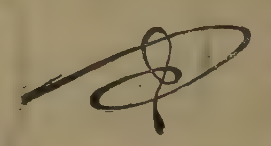
Pyrénées-Orientales. — Perpignan (1er). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (1er). Vins rouges, 480 à 500. Vins rosés, 490 à 530. Blancs, 490 à 520. Côtes de Provence rouges, insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (31). Récolte 1958, V.C.C. rouges 11 à 11°5, 540 à 550 ; 12 à 12°5, 520 à 535. Blancs de blancs, 11 à 11°5, 550. V.D.Q.S. rouges 13 à 13°5, 525. Récolte 1959 : V.C.C. première tranche, pas de cote.

Oran (31). Rouges et rosés, 540 à 550 (12°).

Mostaganem (31). Vins rouges et rosés, 550 à 535. Blancs 11°5, 570. Sur souches première libération, 510 première et deuxième libération, 500.



Imprimerie Paul Déhan - Montpellier

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 26 JUILLET AU 1er AOUT 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	31	15	«	30	16	«	24	13	P	24	15	«	22	11	P	22	10	«	25	12	«
ANGERS	31	15	«	30	14	«	25	15	P	22	14	P	23	11	P	23	10	«	25	13	«
COGNAC	30	13	36	31	18	«	26	13	«	24	15	«	22	16	2	23	12	«	25	11	«
BORDEAUX	28	15	«	30	17	«	26	14	P	25	14	P	23	15	7	22	10	«	24	8	«
TOURS	30	14	«	32	16	2	27	14	«	22	13	P	21	12	5	22	11	P	24	13	«
NEVERS	30	10	«	34	15	«	23	15	«	26	14	«	22	14	«	22	10	«	22	9	«
AGEN	27	15	«	30	19	«	27	18	«	24	17	1	29	16	3	21	13	P	24	11	«
CLERMONT-FERRAND	28	16	«	30	18	«	31	15	«	26	15	«	22	14	1	21	13	P	21	10	«
MONTELIMAR	30	17	«	32	16	«	35	18	«	33	20	1	30	15	«	18	13	«	25	15	«
TOULOUSE	27	16	«	31	18	«	28	18	«	25	17	«	26	15	«	22	13	P	25	12	«
CARCASSONNE	29	20	«	32	19	«	31	22	«	28	19	P	28	16	«	25	16	«	25	15	«
PERPIGNAN	29	20	«	33	21	«	32	23	«	31	20	2	29	19	«	26	18	P	27	19	«
MONTPELLIER	29	17	«	30	18	«	31	19	«	29	21	«	30	18	«	28	17	6	28	16	«
REIMS	28	13	«	29	17	«	27	13	«	24	12	«	18	13	14	19	13	4	19	12	«
STRASBOURG	31	15	«	30	15	«	31	17	«	30	16	3	24	14	1	20	14	2	20	15	1
DIJON	32	15	«	31	15	«	32	16	«	29	16	«	24	14	17	22	14	«	22	10	«
LYON	31	19	«	31	18	«	33	21	«	29	19	«	27	16	P	22	15	11	22	15	P
GRENOBLE	23	17	«	30	14	«	33	18	«	31	17	11	23	17	«	21	13	6	22	13	P
MARSEILLE	29	20	«	32	18	«	34	19	«	31	23	P	31	20	«	27	18	P	27	19	«
NICE	27	20	«	27	20	«	27	18	«	27	22	«	38	20	«	32	18	«	26	15	«
AJACCIO	28	17	«	28	18	«	28	16	«	30	17	«	33	17	«	28	16	«	29	13	«
....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«


Fruits et légumes
SULFATE DE POTASSE
avec le
SULFATE DE POTASSE
PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE

CUPROSAN



contre
le mildiou
LE
VRAI !
CUPROSAN
PECHINEY - PROGIL
PECHINEY
PROGIL
B. P. 74 LYON-TERREAUX
AG. RHODANIENNE - LYON